Use & Care Guide
Guía de uso y cuidado
English / Español

Model/Modelos: 790.9415*

Kenmore®

Electric Range

Estufa eléctrica

* = color number, número de color

P/N 807190701 Rev. A

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com

Índice

Lea atentamente y conserve estas instrucciones 2
Garantía limitada Kenmore 2
Antes de ajustar los controles del horno 8
Ubicación del respiradero del horno 8
Antes de ajustar los controles superiores 9
Uso de los utensilios correctos 9
Tipos de materiales de los utensilios 9
Información sobre los elementos superiores 9
Enlatado de conservas 10
Luces indicadoras de elemento encendido 10
Ajuste de los controles superiores 11
Ajustes de los elementos superiores 11
Controles del horno 12
Ajustes mínimos y máximos de los controles 12
"Self Clean" (autolimpieza) 20
Cuidado y limpieza 23
Antes de solicitar servicio técnico 27
Horneado 27
Soluciones de problemas comunes 28

Lea atentamente y conserve estas instrucciones

Esta Guía de uso y cuidado contiene instrucciones generales de funcionamiento sobre su electrodoméstico, así como información sobre las características de varios modelos. Es posible que el producto no incluya todas las características descritas. Las ilustraciones son solo de ejemplo. Es posible que su electrodoméstico no corresponda de forma precisa al aspecto real del microondas. Al instalar, utilizar o reparar/mantener cualquier artefacto, se debe proceder con cuidado y sentido común.

Garantía limitada Kenmore

Si esta cubierta, instalada y utilizada de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada (o reemplazada si no se puede reparar) gratuitamente. Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de mano de obra. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 EE. UU.

Reservados todos los derechos. Impreso en los EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

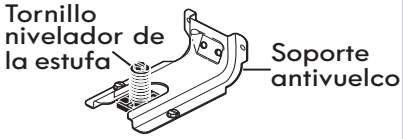
⚠ ATENCION - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

Importante: Indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de peligro.

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador ni el horno inferior. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, cerca de o sobre el horno.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de volcamiento**

- **Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar meurto.**
- **Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.**
- **Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacoplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.**
- **No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado**
- **Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.**



Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos.

Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Se está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante. Consulte las instrucciones de instalacíon del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluidos el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador y el horno doble inferior.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de una estufa puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta de horno abierta puede volcar la estufa, lo cual puede causar quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

Vista ropa adecuada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando use este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ ATENCION No caliente envases no abiertos de alimentos. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.

⚠ ATENCION Cuando caliente grasa o aceite, vigílelo atentamente. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

⚠ ATENCION No use agua ni harina en incendios de grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.

⚠ CAUTION Utilice tomaollas (textiles) secos. Los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que los tomaollas toquen las áreas calientes de la superficie. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

Importante: Aviso importante sobre seguridad: La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

⚠ ATENCION Lea y siga las siguientes instrucciones y precauciones a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

- Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar la estufa. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- Instalación correcta: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA N.° 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales. Si se instala en Canadá, este artefacto debe instalarse según la norma CSA Estándar C22.1 del Código Canadiense de Electricidad (Canadian Electrical Code), Parte 1, y los códigos eléctricos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este horno.
- Mantenimiento por el usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños a la estufa.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica del horno en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- No modifique ni altere la construcción de una estufa a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza de la estufa.
- Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- No intente usar la estufa durante una falla eléctrica. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa. Si la estufa no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, la estufa comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto). Manténgase al costado de la estufa cuando se abre la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- Colocación de las parrillas del horno: coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado y no permita que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use una asadera sin el inserto. La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del calor del asador. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.
- Forros protectores: no use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o el fondo del horno, excepto cuando y como se sugiera en esta guía. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre cocine con el utensilio adecuado y use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

- Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los elementos superiores. Coloque un utensilio con alimento en la unidad del elemento superior antes de encenderlo y apague el elemento antes de retirar el utensilio.
- Use utensilios de tamaño adecuado: este electrodoméstico está equipado con uno o más elementos superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan el fondo plano y lo suficientemente grande para cubrir la superficie del elemento. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la superficie del elemento también mejorará la eficiencia.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros elementos cercanos. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija de este debe estar colocada de tal manera que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre elementos superiores cercanos.
- Nunca deje sin vigilancia los elementos superiores encendidos en los ajustes altos. Al hervir se derrama el contenido produciendo derrames de grasa que se pueden encender o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- Utensilios de cerámica: solo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta de la estufa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la superficie de cocción de la estufa.
- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.
- Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante de utensilios de cocina sobre el uso en la cubierta de la estufa.
- No use cubiertas para quemadores superiores decorativas. Si un elemento se enciende por accidente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Si se tocan las cubiertas calientes se producirán quemaduras. También puede haber daños en la cubierta de cocción.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE CUBIERTAS DE COCCIÓN CON ELEMENTOS TUBULARES

⚠ ATENCION Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores ni de los platillos reflectores. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

- Asegúrese de que los platillos reflectores o los platillos protectores estén en su lugar. La ausencia de estos platillos durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes que están debajo.
- No sumerja ni ponga en remojo los elementos calefactores desmontables. Los elementos calefactores nunca se deben sumergir en agua. Los elementos se limpian por sí mismos durante el funcionamiento normal.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

⚠ ATENCION Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

- Limpie la estufa con frecuencia para mantener libre de grasa todas las piezas que puedan encenderse. Preste especial atención al área alrededor de cada quemador superior. No deje que se acumule grasa.
- Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE LOS HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

- Limpie solo las piezas que se indican en esta guía. Antes de la autolimpieza, retire la asadera y todo utensilio, accesorio o alimento que se encuentre en el horno. Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.
- No use productos químicos para la limpieza de hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o alrededor de esta.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

⚠ ATENCION NO TOQUE LAS UNIDADES DE CALENTAMIENTO, LOS ELEMENTOS SUPERIORES, LAS ÁREAS CERCANAS A LOS ELEMENTOS, LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Tanto los elementos superiores como los elementos del horno pueden estar calientes, aun cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción, las superficies orientadas hacia la superficie de cocción, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA No utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra.

Para los modelos equipados con cable de alimentación:

Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente del voltaje adecuado, que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra de acuerdo con los códigos locales.

Para los hornos conectados a una caja de empalme:

Es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Vea las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra debajo del elemento superior trasero izquierdo. Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno.

Figura 1: No bloquee la ubicación del respiradero del horno

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y el exterior del horno, además de las parrillas, se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

Para organizar las parrillas: siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

Para desinstalar la parrilla: tire de ella en dirección recta hacia afuera, hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla: acóplela en las hendiduras a ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela ligeramente hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.

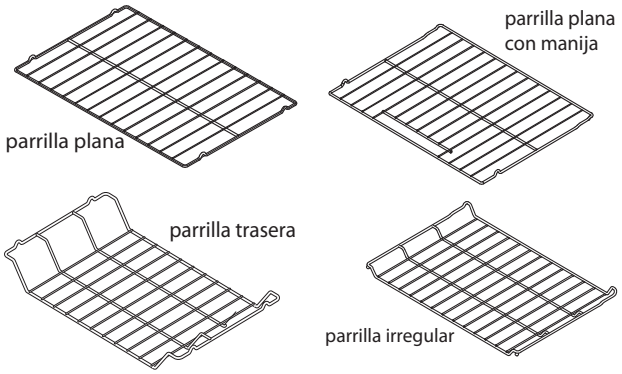


Figura 2: Tipos de parrillas

Descripciones de las parrillas

- Las parrillas planas (o la parrilla plana con manija) pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.
- La parrilla irregular (algunos modelos) ofrece posiciones bajas adicionales de horneado con respecto al diseño de parrillas planas estándar. El diseño irregular ubica la base de la parrilla casi media posición más abajo que la parrilla plana y puede utilizarse en casi cualquier posición.
- Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la parrilla inferior (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de horneado y de asado de cortes grandes de carne.

Circulación del aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de espacio alrededor de los utensilios para una mejor circulación del aire y asegúrese de que estos no se toquen entre sí ni entren en contacto con la puerta del horno, los costados o la pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.

Antes de ajustar los controles superiores

Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario del nivel de potencia del elemento radiante para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar tal como se muestra en la Figura 3 y la Figura 4.

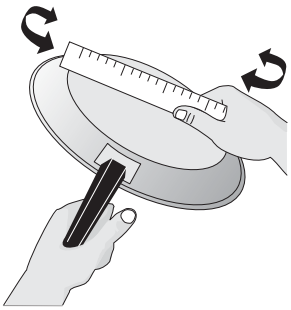
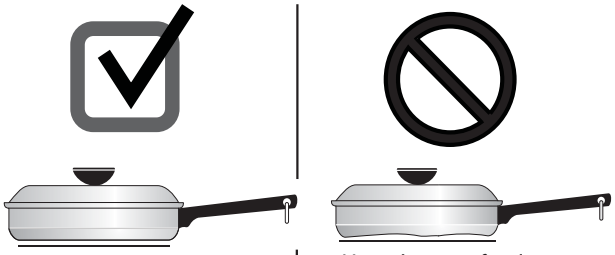


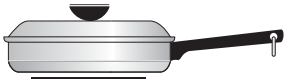
Figura 3: Prueba de los utensilios

Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la Figura 3). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Figura 4). Para obtener información detallada acerca de la cubierta de vidrio cerámico, consulte la sección "Limpieza general" que comienza en la página 24 del capítulo Cuidado y limpieza.



- Utensilio con fondo plano y lados rectos.
- Tapas bien ajustadas.
- El peso de la manija no inclina el utensilio. El utensilio está bien balanceado.
- El tamaño de los utensilios concuerda con la cantidad de alimento a preparar y el elemento superior.
- Fabricado con material que es buen conductor de calor.
- Fácil de limpiar.
- El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el tamaño del elemento.

- Utensilios con fondo curvo y deformado.



- Utensilios de más de media pulgada (o 12 mm) más grandes que el área de cocción marcada en la cubierta.

- La pesada manija del utensilio lo inclina hacia un lado.

- Utensilios más pequeños que el área de cocción marcada en la cubierta.

Figura 4: Colocación correcta de los utensilios

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

Aluminio: excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).

Cobre: excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea Aluminio).

Acero inoxidable: conductor lento del calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

Hierro fundido: conductor lento del calor, pero que lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.

Vidrio: conductor lento del calor.

Información sobre los elementos superiores

La temperatura del elemento se eleva de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura sube, el elemento brillará de color rojo. Para una cocción eficiente, APAGUE el elemento superior justo antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

⚠ ATENCION Puede que los elementos superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. El elemento superior aún puede estar caliente y puede causar quemaduras si lo toca antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ ATENCION No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ ATENCION No use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores ni de los platillos reflectores. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

No coloque papel de aluminio o ningún otro material que se pueda derretir sobre los elementos superiores.

Asegúrese de que los platillos reflectores o los platillos protectores estén en su lugar: la ausencia de los platillos reflectores o protectores cuando esté cocinando puede dañar el cableado o los componentes que están debajo.

Enlatado de conservas

⚠ ATENCION El enlatado puede generar grandes cantidades de vapor. Sea extremadamente cuidadoso para evitar quemaduras. Siempre levante la tapa para ventilar el vapor lejos de usted. El enlatado seguro requiere que se destruyan los microorganismos nocivos y se cierren bien los envases. Cuando se realiza el enlatado a baño María, se debe mantener continuamente un hervor lento pero estable durante el tiempo requerido.

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web del USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Solo use utensilios de enlatado de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Cuando enlate conservas en el hogar, utilice únicamente un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio. El calor se propaga de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador. Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico y para centrar los utensilios de enlatado en las rejillas de los quemadores.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para hacer hervir el agua por primera vez. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Utilice recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte con su Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa local o un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre enlatado más actualizada.
- Es mejor enlatar cantidades pequeñas y cargas livianas.
- No deje utensilios de enlatado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.
- Alterne las unidades superiores entre cada lote para permitir que las unidades y las superficies que las rodean se enfríen. Trate de evitar el enlatado en la misma unidad de quemador todo el día.

Luces indicadoras de elemento encendido

Las luces indicadoras 'ELEMENT ON' (elemento encendido) que se encuentran en el panel de control se encenderán cuando haya un elemento encendido. Una vista rápida a estas luces indicadoras después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los controles de los elementos superiores estén apagados.

Nota importante:

Nunca coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos elementos de cocción diferentes a la vez, a menos que el utensilio esté diseñado para ese fin. Esto podría causar un calentamiento disparejo. También podría hacer que la cubierta de vidrio cerámico se quiebre (solo para modelos con cubierta de vidrio cerámico).

Figura 5: Luz indicadora de elemento encendido

Ajuste de los controles superiores

Ajustes de los elementos superiores

⚠ ATENCION Puede que los elementos superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. El elemento superior aún puede estar caliente y puede causar quemaduras si lo toca antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ ATENCION No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste de potencia necesario para obtener los mejores resultados. Los ajustes sugeridos de la Tabla 1 se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

Tabla 1: Ajustes sugeridos para los elementos superiores

Ajustes	Tipo de cocción
Alto (HI)	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Intermedio alto (7 - 8)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Intermedio (5 - 6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir verduras al vapor
Intermedio bajo (2 - 4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Bajo ("LO" - 1)	Para mantener alimentos calientes, derretir y hervir a fuego lento

Para usar los elementos superiores:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste deseado (Vea la Figura 6).
3. Cuando termine la cocción, **APAGUE** el elemento superior antes de retirar el utensilio.

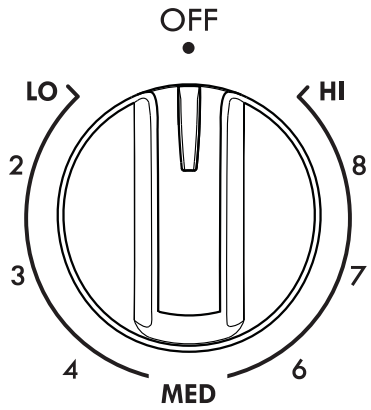
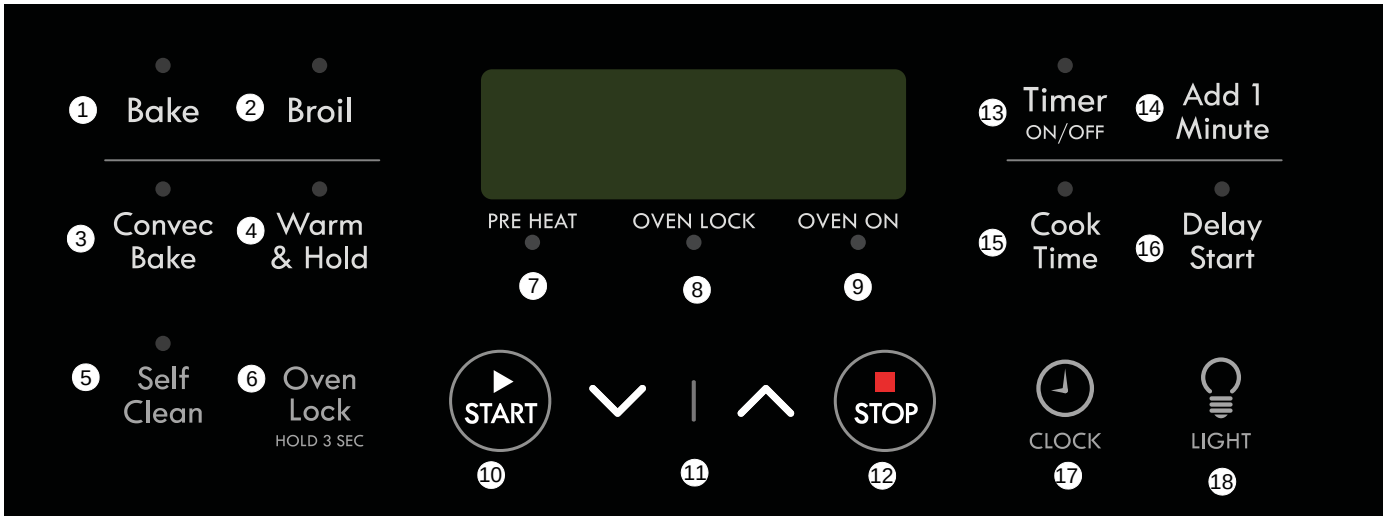


Figura 6: Perilla de control

Notas importantes:

- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular (Vea la Figura 6). Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Consulte las sugerencias de ajustes de potencia en la Tabla 1.
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- La(s) luz(luces) indicadora(s) "ELEMENT ON" se encenderá(n) cuando uno o más elementos superiores estén ENCENDIDOS. Una vista rápida a estas luces indicadoras después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los elementos superiores estén APAGADOS.

Controles del horno



1. **"Bake" (horneado):** selecciona la función de horneado.
2. **"Broil" (asado a la parrilla):** selecciona la función de asado a la parrilla.
3. **"Convec bake" (horneado por convección):** se usa para seleccionar la función de horneado por convección.
4. **"Warm & Hold" (calentar y mantener caliente):** se usa para mantener los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de la cocción.
5. **"Self Clean" (autolimpieza):** se usa para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
6. **"Oven Lock" (bloqueo del horno)** : se usa para bloquear la puerta y las funciones del horno.
7. **Luz indicadora PREHEAT (precalentamiento):** se enciende cuando el horno se está precalentando. Permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura deseada.
8. **Luz indicadora OVEN LOCK (bloqueo del horno):** se enciende cuando la puerta se bloquea y desbloquea, y cuando se activa el bloqueo de la puerta.
9. **Luz indicadora OVEN ON (horno encendido):** se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura programada del horno.
10. **"START" (encendido):** se usa para iniciar funciones de cocción.
11. **Flechas hacia arriba y hacia abajo:** utilice las teclas de función para aceptar el ajuste y para ajustar las temperaturas y los tiempos.
12. **"STOP" (apagado):** anula cualquier función activa del horno excepto el reloj y el temporizador.
13. **"Timer ON/OFF" (encendido/apagado del temporizador):** se usa para programar y anular el temporizador y para configurar la función de horneado continuo.
14. **"Add 1 Minute" (agregar 1 minuto):** se usa para agregar un minuto al temporizador. Esto funciona con el temporizador de cocción y no repercute en el tiempo de cocción ni en las funciones de la hora de inicio.
15. **"Cook Time" (tiempo de cocción):** se usa para programar una cantidad de tiempo específica necesaria para la cocción. Anula automáticamente el proceso de cocción al final del tiempo programado.
16. **"Delay Start" (encendido diferido):** utilice esta opción con las funciones de horneado y de autolimpieza para programar un horneado con encendido diferido o un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.
17. **CLOCK (reloj):** se usa con las teclas de flecha para configurar la hora del día.
18. **"LIGHT" (luz):** se usa para encender y apagar la luz interna del horno.

Ajustes mínimos y máximos de los controles

Todas las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede ser programado en el control. Una señal sonora de aceptación de entrada sonará cada vez que se oprima una tecla (el tono de la tecla de bloqueo del horno tiene un retraso de 3 segundos). Un tono de error de entrada (tres señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para dicha función.

Tabla 2: Ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Temp. o tiempo mín.	Temp. o tiempo máx.
Horneado	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
"Broil" (asado a la parrilla)	"LO" (bajo)	"HI" (alto)
Temporizador	1 minuto	11 hr 59 min
Autolimpieza	2 horas	4 horas
Warm & Hold (calentar y mantener caliente)	170 °F (77 °C)	3 horas
Tiempo de cocción	1 minuto	11:59
Inicio diferido por 12 hr	1:00	12:59
Inicio diferido por 24 hr	0:00	23:59
Formato de 12 horas	1:00	12:59
Formato de 24 horas	0:00	23:59

Ajuste del reloj

Cuando enchufe el electrodoméstico por primera vez o cuando se haya interrumpido el suministro eléctrico, **12:00** destellará en la pantalla. Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.

Ajuste del reloj

1. Oprima **CLOCK** (reloj) una vez. **CLO** aparecerá en la pantalla.
2. Oprima ^ o v y el tiempo aparecerá en la pantalla. Oprima y mantenga oprimida la tecla de flecha hasta que aparezca en el indicador visual la hora del día correcta.
3. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar la hora del día.

Nota importante:

No se puede cambiar la hora del día una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

Bloqueo del horno

Esta función le permite bloquear la sección del horno cuando no está en uso.

Para activar la función de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga oprimida la tecla **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. **Loc** aparecerá en la pantalla. La luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) destellará mientras el cierre de la puerta comienza a bloquear la puerta. No abra la puerta del horno durante este proceso. Espere 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora del día aparecerá en el indicador visual.

Para anular la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. La luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) destellará y el cierre de la puerta motorizado comenzará a desbloquear la puerta. No abra la puerta del horno en este momento. La puerta se desbloqueará completamente en aproximadamente 15 segundos.
2. Las teclas de control del horno estarán disponibles y podrá abrir la puerta del horno.

Notas importantes:

- Para evitar posibles daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta mientras la luz indicadora OVEN LOCK (bloqueo del horno) esté destellando.
- Si oprime una tecla de control cuando el BLOQUEO DEL HORNO está activo, **"Loc"** aparecerá en la pantalla como recordatorio de que las teclas del horno no están activas cuando la función de BLOQUEO DEL HORNO está activada.

Modo de control silencioso o sonoro

El electrodoméstico puede configurarse para el funcionamiento silencioso o sonoro. Si se selecciona el modo silencioso, la mayoría de los sonidos asociados con el ajuste de controles serán silenciosos. Pero se escucharán sonidos cuando termine el temporizador, cuando finalice una función de horneado y cuando se llegue a la temperatura de precalentamiento predeterminada.

1. Mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 3 segundos). El modo presente aparece como OFF (apagado) (funcionamiento silencioso) u ON (encendido) (funcionamiento sonoro).
2. Use ^ o v para alternar entre el modo silencioso y sonoro. Para guardar, presione **START** (encendido) cuando el modo de funcionamiento deseado aparece en la pantalla.

Cambio del formato de temperatura del horno a Fahrenheit (°F) o Celsius (°C)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F. La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en °F o °C.

Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C o de °C a °F:

1. Oprima la tecla **"Broil" (asado a la parrilla)**. **"HI" (alto)** aparece en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) hasta que **F** o **C** aparezcan en la pantalla.
3. Presione ^ o v para cambiar las unidades entre **F** o **C**.
4. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios. La pantalla mostrará nuevamente la hora del día.

Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

"Add 1 Minute" (agregar 1 minuto)

Use la función de agregar 1 minuto para agregar minutos adicionales al temporizador. Cada vez que oprima la tecla, se agregará 1 minuto adicional. Si oprime esta tecla cuando el temporizador no está activo, el temporizador se encenderá y comenzará un conteo regresivo de **1 minuto**.

Para agregar 2 minutos al temporizador:

Oprima la tecla **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto) dos veces.

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague automáticamente si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para cambiar al modo de horneado continuo:

Mantenga presionada la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos). **"Cont"** se desplegará en la pantalla. El control está programado para horneado continuo. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre las funciones de ahorro de energía de 12 horas y de horneado continuo. **"12 hr"** aparecerá en la pantalla para indicar el modo de ahorro de energía.

Para guardar el modo seleccionado, oprima **"START"** (encendido). La pantalla regresará al modo inactivo.

Ajuste del temporizador

El temporizador se puede programar entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla **"Timer ON-OFF"** (temporizador encendido/apagado).
2. Mantenga oprimida la tecla ^ para aumentar el tiempo. Libere la tecla ^ cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
3. Presione **START** (encendido) y el temporizador comenzará un conteo regresivo.
4. Cuando el tiempo programado se haya terminado, el temporizador emitirá tres señales sonoras y seguirá emitiendo tres señales sonoras cada 60 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador).

Para cambiar el tiempo restante en el temporizador, mantenga oprimida la tecla ^ o v para aumentar o reducir el tiempo restante.

Para cancelar el temporizador antes en cualquier momento, oprima **Timer ON/Off** una vez.

Notas importantes:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. Puede utilizar el temporizador por sí solo o cuando otras funciones estén activas.
- La luz indicadora ubicada sobre la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) se encenderá cuando se active el temporizador.
- El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, sólo se mostrarán los segundos.
- Si el temporizador está activo durante la cocción, la pantalla mostrará el temporizador por defecto. Para ver la información sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla una vez para mostrar el estado de la función activa.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará una señal sonora una vez que el horno alcance la temperatura programada. El horno se puede programar para cualquier temperatura desde 170 °F a 550 °F (77 °C a 288 °C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado es 350°F (177°C).

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para programar el horneado

1. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **"350°"** aparecerá en la pantalla.
3. Durante los siguientes 15 segundos, oprima ^ o v. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de **350°F (177°C)**. Al oprimir ^ o v, la temperatura del horno puede ajustarse en incrementos de 5°F (1°C).
4. Oprima **"START"** (encendido) cuando aparezca la temperatura deseada. El horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de PRECALENTAMIENTO se apagará y el control emitirá tres señales sonoras.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima STOP.

Para cambiar la temperatura del horno después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). La temperatura programada actual se mostrará en la pantalla.
2. Presione la tecla ^ o v para aumentar o reducir la temperatura programada actual hasta alcanzar la nueva temperatura.

Notas importantes:

- El horno no funcionará de manera continua por más de 12 horas. Si desea hornear durante un período de tiempo más prolongado, vea "Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas" en el modo de la página 14 para obtener información detallada.

Consejos de horneado

- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 6 (See Figure 8).
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno y el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con dos parrillas, coloque los utensilios como se muestra en la Figura 7.

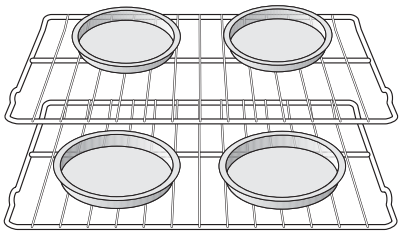


Figura 7: Horneado en diferentes niveles

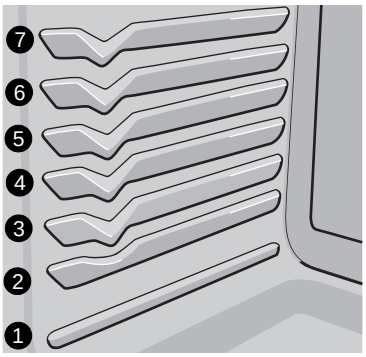


Figura 8: Posiciones de la parrilla del horno

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la opción de tiempo de cocción para programar la cantidad de tiempo necesaria para hornear. El horno se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción se haya terminado.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para programar el horno para comenzar a hornear inmediatamente y para que se apague automáticamente

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **"350°"** aparecerá en la pantalla.
3. Durante los siguientes 15 segundos, oprima ∧ o ∨. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de **350°F (177°C).** Al oprimir ∧ o ∨, la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5°F (1°C). Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios.
4. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción). **"00"** se desplegará en la pantalla.
5. Oprima ∧ o ∨ para alcanzar el tiempo de cocción deseado.
6. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de PRECALENTAMIENTO se apagará y el control emitirá una señal sonora.
7. Para anular en cualquier momento, oprima STOP.

Cuando el tiempo de cocción llegue al final, **End** (fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá tres señales sonoras cada minuto a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **"STOP"** (apagado).

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (horneado) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, oprima la tecla ∧ o ∨ y libérela cuando el ajuste de temperatura o cocción deseado aparezca en la pantalla.

Notas importantes:

- "Cook Time" (tiempo de cocción) y "Delay Start" (encendido diferido) pueden programarse con "Bake" (horneado) pero no están disponibles para usar con "Broil" (asado a la parrilla).
- Mientras cocina con la opción de tiempo de cocción, oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción) para mostrar el tiempo de cocción restante.
- Puede programar el tiempo de cocción y el encendido diferido con la función de horneado o de convección (algunos modelos).
- El tiempo máximo de la función de tiempo de cocción o de encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.

Ajuste del encendido diferido

El encendido diferido le permite programar una hora de encendido diferido para las funciones de horneado o de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para ajustar un tiempo de encendido diferido y un apagado automático:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **"350°"** aparecerá en la pantalla.
4. Durante los siguientes 15 segundos, oprima ^ o v. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de **350°F (177°C).** Al oprimir ^ o v, la temperatura del horno puede ajustarse en incrementos de 5°F (1°C). Cuando se alcance la temperatura deseada, oprima **"START"** (encendido) para aceptar.
5. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción). **"00"** se desplegará en la pantalla.
6. Oprima ^ o v para programar el tiempo de cocción deseado. Luego oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios.
7. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido). La hora del día aparecerá en la pantalla. Oprima la tecla ^ o v hasta que el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla y oprima **"START"** (encendido).
8. El horno se encenderá a la hora de encendido diferido programada y comenzará a calentar. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de PRECALENTAMIENTO se apagará y el control emitirá tres señales sonoras.

Para anular en cualquier momento, oprima STOP.

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (horneado) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Oprima la tecla ^ o v y libérela cuando la temperatura o el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla.

Cuando el tiempo de cocción llegue al final, **End** (fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá tres señales sonoras cada minuto hasta que oprima la tecla STOP.

Horneado por convección

Ventajas de la cocción por convección:

- Los alimentos se cocinan entre un 25 y un 30% más rápido, ahorrando tiempo y energía.
- Horneado en múltiples parrillas.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.

Las funciones de convección utilizan un ventilador para circular uniforme y continuamente el calor del horno alrededor del horno. Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido, de manera más uniforme y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan dos parrillas a la vez.

El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, sellando los jugos y sabores. Los panes y pasteles se doran más uniformemente.

La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja estándar pueden ser cocidos más rápido y de manera más uniforme con la función de convección.

Puede utilizar el horneado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Para programar el horneado por convección con la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C):

1. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **"Convec Bake"** (horneado por convección). En la pantalla aparecerá el valor **350**.
3. Al oprimir ^ o v, la temperatura del horno puede ajustarse en incrementos de 5°F (1°C). Cuando programe la convección, asegúrese de ajustar la temperatura del horno entre 300°F (149°C) y 550°F (288°C).

Para anular el horneado por convección en cualquier momento, oprima STOP.

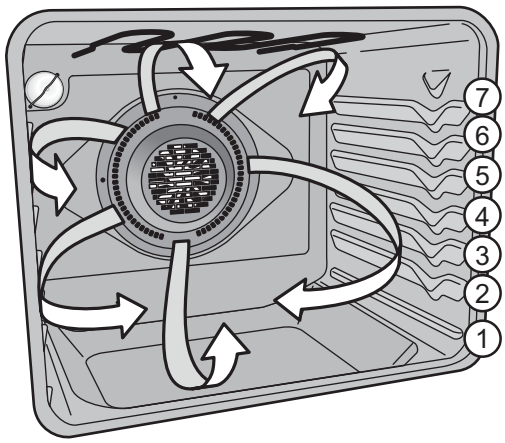


Figura 9: Movimiento de aire usando convección

Notas importantes:

- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se haya activado la función de horneado por convección.
- Si abre la puerta del horno cuando la función de horneado por convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- Cuando use el horneado por convección, las reducciones de tiempo de cocción dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar.

Sugerencias para el horneado por convección:

- Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno cuando se horneen alimentos como galletas, bizcochos y pan.
- Reduzca la temperatura del horno a 25 °F menos de la temperatura recomendada en la receta. Siga el resto de las instrucciones de la receta usando el tiempo mínimo de cocción recomendado.
- Para obtener los mejores resultados cuando use una sola parrilla, coloque la parrilla en la posición 4 o 5 (vea la Figura 9). Cuando use dos parrillas a la vez, colóquelas en las posiciones 2 y 5. Cuando use tres parrillas a la vez, colóquelas en las posiciones 2, 4 y 7 (utilice la parrilla irregular sólo en la posición 7).
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con dos parrillas, coloque los utensilios como se muestra en la Figura 10.

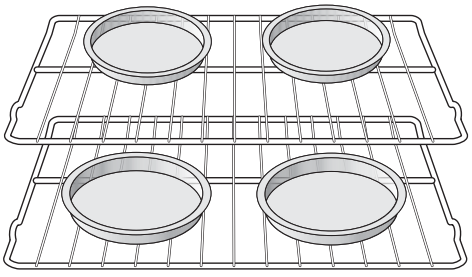


Figura 10: Horneado en diferentes niveles

Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. La función de asado a la parrilla utiliza una temperatura predeterminada, que se muestra como **"Hi"** (alto). Las sugerencias de ajustes de asado a la parrilla son solo recomendaciones. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea.

Para programar el asado a la parrilla:

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. Deje la puerta del horno abierta hasta el tope de asado a la parrilla.

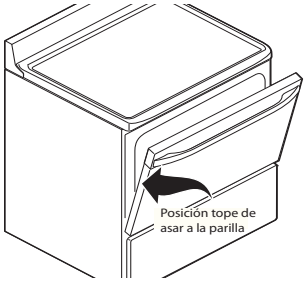


Figura 11: Puerta abierta para asado a la parrilla

3. Oprima la tecla **"Broil" (asado a la parrilla)**. **HI** se desplegará en la pantalla.
4. Oprima ^ o v hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. Oprima ^ para un ajuste de asado a la parrilla **HI** (alto) o v para un ajuste de asado a la parrilla LO (bajo).
5. Oprima la tecla **"START"** (encendido). Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado. Cuando termine de asar, oprima **STOP** (detener).

ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. Para adquirirlas, llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

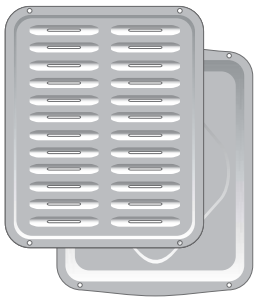


Figura 12: Asadera e inserto

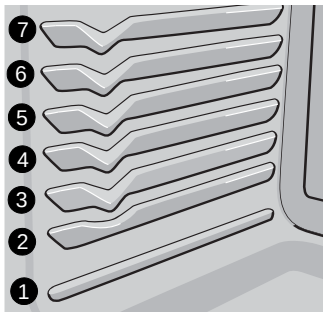


Figura 13: Posiciones de las parrillas

Tabla 3: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla[1]

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos 1.° lado	2.° lado	Nivel de cocción
Filete de 1 pulgada de grueso	6ª o 7ª*	"Hi" (alto)	8	6	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5ª o 6ª*	"Hi" (alto)	10	8	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5ª o 6ª*	"Hi" (alto)	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5ª	"Hi" (alto)	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	5ª	"Lo" (bajo)	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5ª	"Lo" (bajo)	10	8	Bien cocido
Pescado	5ª	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Camarones	4ª	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	5ª o 6ª	"Hi" (alto)	12	10	Término medio

1.Para filetes, los tiempos de cocción son sugerencias y solo deben ser utilizados como recomendación.

Warm & Hold[MC] (calentar y mantener caliente)

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función “Warm & Hold” (calentar y mantener caliente) se apaga automáticamente. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) sólo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

Para programar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente)**:**

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima la tecla **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"HLd"** aparecerá en la pantalla. Si no se oprimen teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de calentar y mantener caliente quedará anulada.
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido).
4. La función de calentar y mantener caliente se apagará automáticamente después de 3 horas.

Para apagar la función de calentar y mantener caliente en cualquier momento, oprima la tecla STOP.

Para ajustar Warm & Hold para que se encienda automáticamente después del tiempo de horneado:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). Oprima ^ o v para ajustar la temperatura.
2. Oprima la tecla **"START"** (encendido).
3. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción). Oprima ^ o v para ajustar el tiempo.
4. **Oprima la tecla "START"** (encendido).
5. Oprima la tecla **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente).
6. Oprima la tecla **"START"** (encendido). La función 'Warm & Hold' (Calentar y mantener caliente) está programada para encenderse automáticamente después de que un ciclo de horneado programado o de horneado diferido haya terminado. La luz indicadora de la función "Warm & Hold" (Calentar y mantener caliente) se mantendrá iluminada para indicar que esta función para ajustada para encenderse cuando el tiempo de horneado haya terminado.

Funcionamiento de la luz del horno

La luz del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima la tecla **"LIGHT"** (luz) para encender y apagar la luz del horno cuando la puerta del horno esté cerrada. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para cambiar las luces interiores del horno, vea “Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)” en la página 25.

Ajuste de la temperatura del horno

El electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa, conocida como Diferencia programable por el usuario (UPO). Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35 °F (19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (horneado) durante 3 segundos. El valor de UPO aparecerá en la pantalla con el signo de grado.
2. El indicador visual muestra ahora la cantidad de grados de diferencia de la temperatura original regulada de fábrica. Si el control del horno tiene el ajuste de fábrica original, la pantalla mostrará **0**.
3. Puede ajustar la temperatura hasta en 35°F (19°C) en incrementos de 1°F oprimiendo y manteniendo oprimidas las teclas ^ o v. Ajuste hasta que aparezca la diferencia de temperatura deseada en el indicador visual y oprima **"START"** (encendido) para guardar.
4. Si se oprime la tecla **"STOP"** (apagado) durante el modo de programación, el valor de UPO permanecerá sin cambios.

Notas importantes:

- Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 °F a 40 °F grados con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en °C son de más (+) o menos (-) 19°C.
- Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en °C, los ajustes serán en incrementos de 1°C cada vez que se opriman las teclas ^ o v.

"Self Clean" (autolimpieza)

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

La función "Self Clean" (autolimpieza) le permite seleccionar tres duraciones diferentes: 2, 3 o 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas más difíciles.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza. Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.

⚠ ATENCION No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras si se la toca.

⚠ ATENCION No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto causará daños permanentes al interior del horno y destruirá la distribución del calor; además, se derretirá en el interior del horno.

⚠ ATENCION No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

⚠ ATENCION Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Notas importantes:

- Retire completamente todas las parrillas y cualquier accesorio de la cavidad del horno para evitar dañar las parrillas. De lo contrario, se decolorarán. Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (vea la Figura 14). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

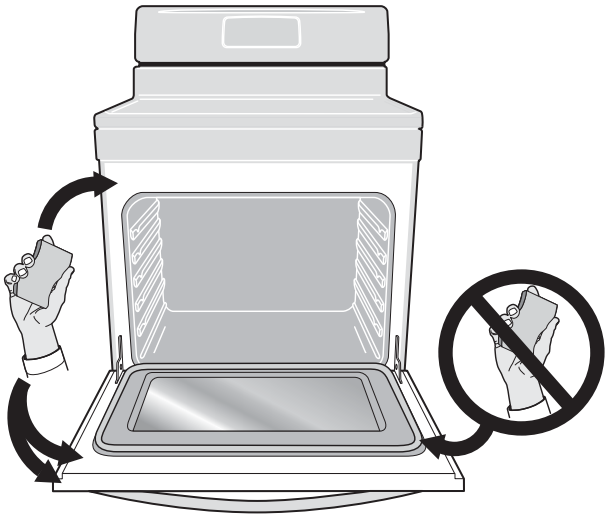


Figura 14: Áreas que debe limpiar y evitar

- No limpie la junta de la puerta del horno. El tejido del material de la junta es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar a la junta de la puerta y afectar el funcionamiento del horno.

Notas importantes:

- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales.
- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.

⚠ ATENCION Los elementos superiores radiantes funcionarán cuando un horno se encuentre en modo de autolimpieza SI la estufa está equipada con perillas. Si este fuera el caso, NO se recomienda usar los elementos superiores cuando se utiliza la función de autolimpieza. El horno alcanza temperaturas muy altas y podría sufrir quemaduras.

Ajuste de la autolimpieza

Para ajustar un ciclo de limpieza "Select Clean" (autolimpieza) para que comience inmediatamente:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). **3:00** se desplegará en la pantalla.
3. Para cambiar a un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima ∨. **2:00** se desplegará en la pantalla. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima ∧. **4:00** se desplegará en la pantalla.
4. Después de seleccionar el tiempo de autolimpieza, oprima **START** (encendido) para activar la autolimpieza. La luz indicadora **OVEN LOCK** (bloqueo del horno) se encenderá y **"CLn"** aparecerá en la pantalla.

Cuando se inicie el ciclo de autolimpieza, el mecanismo motorizado de la cerradura de la puerta comenzará a bloquear automáticamente la puerta del horno y la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) destellará. No abra la puerta del horno cuando la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente.

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) permanecerá encendida. Cuando **CLn** aparezca en la pantalla, la función "Select Clean" (autolimpieza) estará activa.

Cuando la autolimpieza haya terminado:

⚠ ATENCION Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

1. La hora del día aparecerá en la pantalla y la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) seguirá destellando.
2. Podrá abrir la puerta del horno una vez que se haya enfriado (aproximadamente 1 hora) y que se haya apagado la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno).
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

"Self Clean" (autolimpieza) diferida

Para encender un ciclo diferido de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
3. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido).
4. Oprima y mantenga oprimida la tecla ∧ para programar la hora deseada de inicio del ciclo de autolimpieza. Oprima la tecla **"START"** (encendido) cuando la pantalla muestre la hora de inicio deseada.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). **3:00** se desplegará en la pantalla.
6. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima ∨. **2:00** se desplegará en la pantalla. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima ∧. **4:00** se desplegará en la pantalla.
7. Después de seleccionar el tiempo de autolimpieza deseado, oprima **START** (encendido). La autolimpieza está programada para activarse. La luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) se encenderá y la puerta del horno se bloqueará antes de la hora de inicio. Una vez que se haya alcanzado la hora de inicio, **"CLn"** aparecerá en la pantalla.

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima STOP.
2. Si la función de autolimpieza calentó el horno a una temperatura alta, espere el tiempo suficiente para que el horno se enfríe y hasta que la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) se apague. Cuando esta luz indicadora se apague, la puerta podrá ser abierta.
3. Vuelva a iniciar la autolimpieza de ser necesario.

N**otas importantes:**

- Si la función de autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica, es posible que el horno no haya quedado bien limpio. Esto dependerá de cuánto tiempo de limpieza haya transcurrido antes de la falla eléctrica. Si es necesario, después de que se haya restablecido el suministro eléctrico, vuelva a iniciar la autolimpieza.

Limpieza a vapor

La limpieza a vapor funciona mejor en la limpieza de manchas y la suciedad leve de la parte inferior del horno. La limpieza a vapor se puede utilizar antes de la limpieza manual del horno o antes de la autolimpieza para ayudar a remover la suciedad en la parte inferior del horno.

⚠ ADVERTENCIA No ajuste la temperatura de limpieza a una temperatura superior a la indicada en estas instrucciones. Las temperaturas superiores secarán el vapor muy rápidamente, lo que puede provocar quemaduras y lesiones graves al momento de la limpieza.

⚠ ADVERTENCIA No intente limpiar el horno antes del período de enfriamiento ni intente acortar el período de enfriamiento. Hacerlo puede provocar quemaduras u otras lesiones graves al momento de la limpieza.

No agregue amoníaco, limpiadores de hornos ni ningún otro producto de limpieza o productos químicos al agua que se utiliza para la limpieza a vapor.

Para ajustar los controles para la limpieza a vapor:

1. El horno debe estar a temperatura ambiente. Retire todas las parrillas y accesorios del horno.
2. Raspe o limpie la basura suelta de la parte inferior del horno.
3. Vierta 8 oz (235 ml) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno (vea la Figura 15). Cierre la puerta del horno.

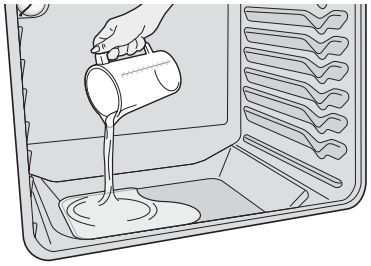


Figura 15: Vierta agua en la parte inferior del horno

4. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado).
5. Seleccione **170 °F** (77 °C) usando las teclas de flechas y oprima **"START"** (encendido).
6. Ajuste el temporizador en **10** minutos.
7. Espere a que el horno se caliente. No abra la puerta del horno mientras este se calienta.
8. Sonará una alerta cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador. Presione **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) para detener el temporizador y oprima STOP para volver al reloj.
9. Ajuste el temporizador en **10** minutos para permitir que transcurra el período de enfriamiento. No intente limpiar el horno antes de un período de enfriamiento de 10 minutos.
10. Sonará una alerta cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador. Oprima la tecla **"Timer ON-OFF"** (encendido/apagado del temporizador) para detener el temporizador.
11. Manténgase al costado de la estufa y alejado de la salida de vapor cuando abra la puerta del horno.
12. Limpie la cavidad del horno y la parte inferior. No limpie la junta de la puerta del horno (vea la Figura 16).

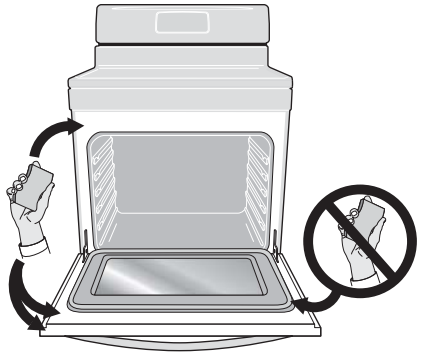


Figura 16: No limpie la junta de la puerta del horno.

Para detener el ciclo de limpieza a vapor en cualquier momento, oprima STOP.

Notas importantes:

- Siempre manténgase cerca del horno cuando realice la limpieza a vapor para poder oír la alerta del temporizador.
- Para obtener mejores resultados, limpie el horno inmediatamente después de que haya finalizado el período de enfriamiento.
- La eliminación de la suciedad especialmente difícil o quemada es posible que necesite una limpieza manual o un ciclo de autolimpieza. Vea las instrucciones en la sección “"Self Clean" (autolimpieza)” en la página 20.
- Puede aparecer condensación o vapor de agua cerca del respiradero del horno, y puede haber presencia de agua en la parte inferior del horno. Esto es normal. Limpie con un paño suave o una esponja cuando se complete el ciclo de enfriamiento.
- La junta del horno puede estar húmeda; no la seque. Abra la puerta en la posición para asar y deje secar con aire.
- Las fuentes de suministro agua locales con frecuencia contienen minerales (agua dura) y dejarán depósitos en las superficies de la cavidad del horno. Si esto ocurre, limpie las superficies de la cavidad con vinagre diluido o jugo de limón. Utilice agua destilada o filtrada.
- Si se abre la puerta durante la limpieza a vapor o período de enfriamiento, el vapor puede salir y puede ser más difícil limpiar el horno. Mantenga la puerta del horno cerrada durante la limpieza a vapor.

Cuidado y limpieza

Tabla 4: Recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
Perillas de control **Piezas pintadas del armazón** **Moldura decorativa pintada** **Moldura de aluminio, plástico o vinilo**	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado). Sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje, luego inserte la perilla en su lugar.
Panel de control **Membrana del teclado de control** **Molduras decorativas (algunos modelos)**	Antes de limpiar el panel de control, APAGUE todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño o una esponja y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel de control.
Piezas de porcelana esmaltada y forro de la puerta	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Interior del horno	Para el interior del horno, limpie los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno antes de iniciar la autolimpieza. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Para conocer precauciones muy importantes para la limpieza, asegúrese de leer todas las instrucciones de la sección “"Self Clean" (autolimpieza)” del capítulo Controles del horno en la página 20.
Parrillas del horno	Retire las parrillas de la cavidad del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
Elementos superiores y platillos protectores	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Vea “Elementos superiores y platillos protectores” en la página 24.
Acero inoxidable (algunos modelos)	Sólo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.

Limpieza general

Consulte la Tabla 4 en este capítulo para obtener información más detallada sobre la limpieza de piezas específicas de la estufa.

⚠ ATENCION Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

⚠ ATENCION Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Papel de aluminio y sus utensilios

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

- Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo ninguna circunstancia.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

Elementos superiores y platillos protectores

Para retirar los elementos superiores y los platillos protectores:

⚠ ATENCION Puede que los elementos superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. Los elementos superiores pueden estar aún calientes y causar quemaduras si los toca antes de que se hayan enfriado lo suficiente.

⚠ ATENCION Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores ni de los platillos reflectores. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Puede desenchufar los elementos superiores y retirarlos para facilitar la limpieza de las bandejas de goteo. Los elementos superiores se limpian solos cuando están encendidos. Los alimentos que se derramen sobre un elemento caliente se quemarán. Puede limpiar los derrames que ocurran sobre elementos fríos usando un paño húmedo. Cualquier suciedad restante se quemará la próxima vez que utilice el elemento.

1. Levante el borde del platillo protector al lado opuesto del extremo de terminal. Levante juntos el elemento superior y el platillo protector lo suficiente como para que puedan ser retirados de la cubierta.
2. Mientras sostiene el platillo protector y el elemento superior, tire suavemente del extremo de terminal para retirarlo del enchufe de terminales (vea la Figura 17).

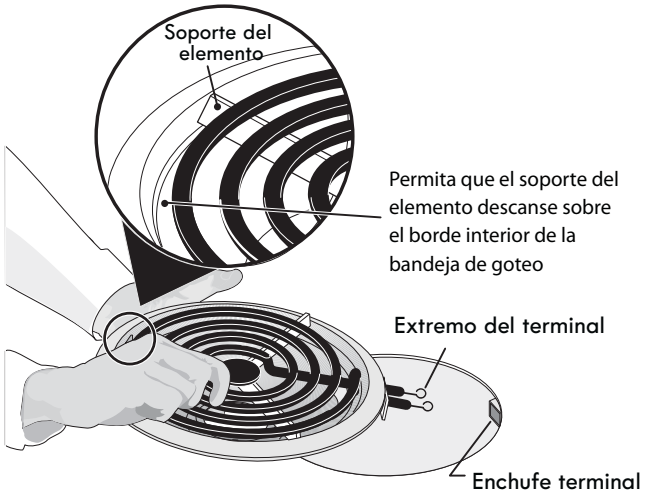

Soporte del elemento
Permita que el soporte del elemento descanse sobre el borde interior de la bandeja de goteo
Extremo del terminal
Enchufe terminal

Figura 17: Retiro de elementos superiores y platillos protectores

Limpieza de los platillos protectores

Lávelos en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Enjuáguelos y séquelos cuando aún se encuentren tibios. Puede limpiar la suciedad quemada o difícil de remover remojando los platillos por 20 minutos en limpiador líquido diluido o en una solución de amoníaco y agua (1/2 taza de amoníaco en 1 galón de agua). Puede utilizar una esponja de fregar no abrasiva después del remojo. No use limpiadores abrasivos ni lanas de acero. Este tipo de productos rayan la superficie. Siempre enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.

Para volver a instalar los platillos protectores y los elementos superiores:

1. Deslice el extremo de terminales del elemento superior a través de la abertura del platillo protector (Vea la Figura 17).
2. Alinee el soporte del elemento superior de manera que descanse sobre el borde interior del platillo protector.
3. Después de haber colocado el elemento superior sobre el platillo protector, alinee el extremo de terminales con el enchufe de terminales como lo muestra la figura (Vea la Figura 17).
4. Sostenga juntos el elemento superior y el platillo protector lo más nivelados posible y presione firmemente el extremo de terminales en el enchufe de terminales. Asegúrese de que el terminal del elemento esté asentado adecuadamente en el enchufe de terminales. Asegúrese de que el elemento superior esté nivelado para reducir el peligro de que el utensilio se deslice del elemento.

Nota importante:

- Asegúrese de que la estufa esté fría antes de retirar los elementos superiores o los platillos protectores. Nunca sumerja el elemento superior en agua. Asegúrese de que los platillos protectores estén en su lugar: la ausencia de las bandejas de goteo o platillos protectores cuando esté cocinando puede dañar el cableado o los componentes que están debajo. Tenga cuidado de no doblar los extremos de los terminales cuando vuelva a instalar los elementos superiores después de limpiarlos.

Para subir y bajar la cubierta (algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA Para evitar quemaduras, no encienda los elementos cuando la cubierta esté elevada. Asegúrese de que la cubierta haya bajado completamente y esté firmemente asegurada antes de encender los quemadores.

⚠ ATENCION Cuando baje la cubierta elevable de la estufa, sostenga los costados usando sólo la punta de los dedos. Tenga cuidado de no pellizcarse los dedos. No deje caer ni doble la cubierta cuando la suba o la baje. Esto podría dañar permanentemente la superficie de cocción.

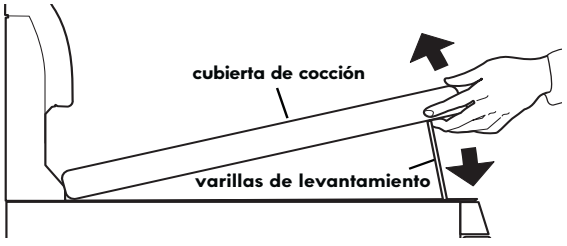


Figura 18: Para subir y bajar la cubierta

Para subir y bajar la cubierta:

1. Retire todos los artículos de la cubierta y hágalos a un lado.
2. Sostenga los costados de la cubierta y levante desde el frente (vea la Figura 18).
3. Levante la cubierta lo suficiente como para permitir que las varillas de soporte se encajen en su lugar. Las varillas de levantamiento sostendrán la cubierta en la posición elevada.
4. De ser necesario, limpie por debajo de la cubierta usando agua jabonosa caliente y un paño limpio; luego seque.
5. Para bajar la cubierta, sostenga la esquina delantera de cada costado de la cubierta a medida que empuja hacia atrás cada varilla con el talón de la mano. Esto liberará el soporte muescado. Sostenga la cubierta y deslícela suavemente hacia abajo hasta que quede nivelada con la estufa.

Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

⚠ ATENCION Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar la bombilla del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de que haya vidrios rotos.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera de la cavidad del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

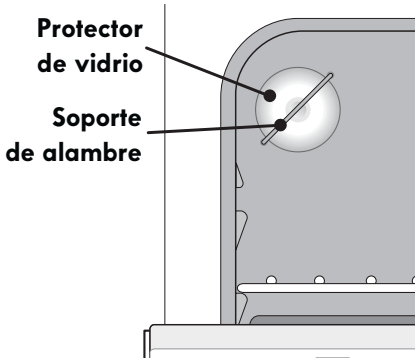


Figura 19: Reinstalación de la luz del horno

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio que cubre la bombilla.
3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Conecte el suministro eléctrico en la fuente principal (o enchufe el electrodoméstico).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para restablecerlo, vea "Ajuste del reloj" en la página 13.

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

⚠ ATENCION Para evitar posibles lesiones cuando desinstale o reinstale la puerta del horno, siga cuidadosamente las instrucciones indicadas más abajo y siempre sostenga la puerta del horno con ambas manos alejadas del área de la bisagra de la puerta.

⚠ ATENCION La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno dejándola horizontal con el piso (Figura 20).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (Figura 21). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - Figura 22).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (Figura 22).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - Figura 22).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (Figura 23). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (Figura 20).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (Figura 21) a la posición bloqueada; luego cierre la puerta del horno.

Instrucciones especiales de cuidado

La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. Siga estas recomendaciones:

- No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar en el interior de la cavidad del horno.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

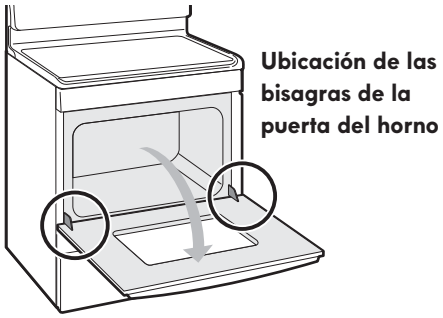


Figura 20: Ubicación de las bisagras del horno

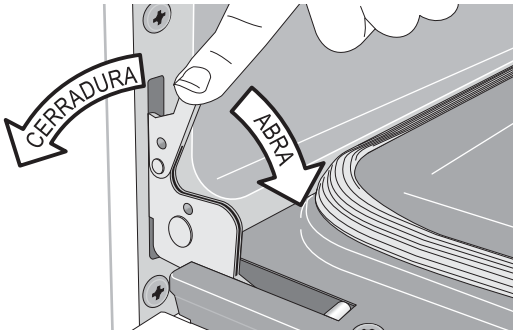


Figura 21: Posición bloqueada/desbloqueada de la bisagra

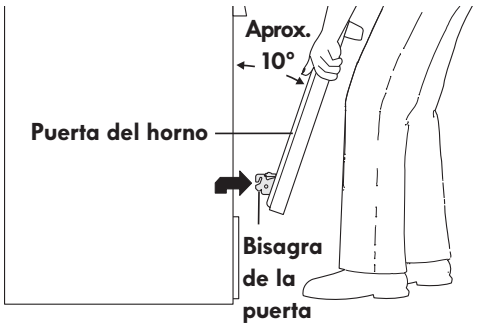


Figura 22: Cómo extraer la puerta

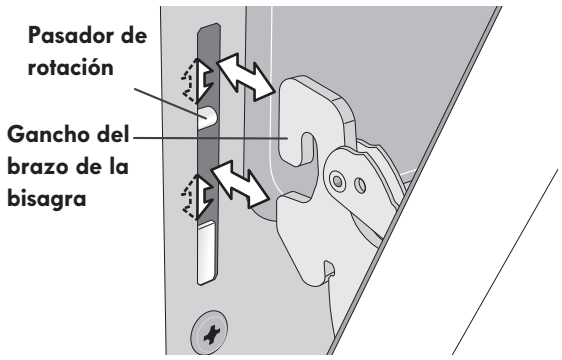


Figura 23: Ubicaciones del pasador de la bisagra

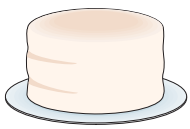
Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

Para obtener los mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carne o preparar cacerolas.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	• Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno.
	• La parilla está demasiado llena.	• Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno.
	• Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.	• Use una bandeja de hornear de peso medio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	• Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno.
	• La parilla estaba en una posición demasiado baja o alta.	• Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado.
	• El horno está demasiado caliente.	• Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	• El horno está demasiado caliente.	• Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado.
	• Tamaño de bandeja incorrecto.	• Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta.
	• La bandeja no está centrada en el horno.	• Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
Las tortas quedan inclinadas. 	• El horno no está nivelado.	• Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno.
	• La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena.	• Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno.
	• La bandeja está deformada.	• No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	• El horno está demasiado frío.	• Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado.
	• El horno está demasiado lleno.	• Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear.
	• Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	• Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	• Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea "Ajuste de la temperatura del horno" en la página 19 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
El electrodoméstico está desnivelado.	• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada. • Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. • Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. • Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico. • La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.
La estufa completa no funciona.	• Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. • Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio. • El cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
La sección del horno no funciona.	• La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Vea "Ajuste del reloj" en la página 13. • Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea el capítulo "Controles del horno" que comienza en la página 12 o lea las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual o vea "El electrodoméstico completo no funciona" en esta lista.
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	• Ajuste de control superior incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.
El elemento superior no calienta o no calienta de manera uniforme.	• Verifique que la perilla de control que corresponda al elemento deseado esté encendida. • Se usaron utensilios livianos o deformados. Sólo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesado. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de los mismos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.
La luz del horno no funciona.	• Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. También vea "Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)" en la página 25.

Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones "Ajuste para asar a la parrilla" en el capítulo Controles del horno en la página 18. • Asegúrese de que la puerta esté abierta en la posición tope de asar a la parrilla. • La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asar para dorar bien. • La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	• Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, siga las instrucciones "Ajuste para asar a la parrilla" en el capítulo Controles del horno en la página 18.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima **"STOP" (apagado)** para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla persiste, oprima la tecla **STOP** (APAGADO) para anular la falla y llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	• El control del horno no está ajustado correctamente. Consulte las instrucciones "'Self Clean" (autolimpieza)" en el capítulo Controles del horno en la página 20.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	• Se interrumpió la autolimpieza. Consulte las instrucciones "'Self Clean" (autolimpieza)" en el capítulo Controles del horno en la página 20. • Derrames excesivos en el fondo del horno. Límpielos antes de iniciar la autolimpieza • No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.
Las parrillas del horno se decoloraron.	• Se dejaron las parrillas en la cavidad del horno durante la autolimpieza. Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
Se están oxidando o formando agujeros en los platillos protectores.	• Los alimentos con ácidos tales como los tomates, si se dejan en los platillos protectores o sobre los platillos protectores pueden causar corrosión. Saque y lave los platillos protectores tan pronto como sea posible y después de que haya habido un derrame. • Ambiente normal. En áreas costeras, las casas están expuestas a un alto contenido de sal en el aire. Proteja los platillos protectores tanto como sea posible de quedar expuestos en forma directa al aire con alto contenido de sal.
Los platillos protectores se decoloran o distorsionan.	• La superficie inferior de los utensilios de cocina se extiende más allá de los elementos superiores y toca la superficie de la cubierta. Esto puede causar una temperatura lo suficientemente alta como para decolorar los platillos protectores. No use utensilios de cocina de este tipo. Los tamaños de utensilios deben coincidir con el tamaño del elemento. Puede adquirir platillos protectores nuevos de su distribuidor de electrodomésticos.

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC